



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Şipşaq Piroqu

Şipşak Böreği



3 Ədəd hazır kövrək
1 Stəkan rəndə ağ pendir
4-5 Dal dəre otu
Yarım armud stəkan zeytunyağı
1 Yemək qaşığı kökə ötu
1 Litr su

Hazır kövrəklər müsbət şəkildə kəsilər, hər kövrəkdən 4 üçbucaq parça çıxacağı üçün cəmi 12 üçbucaq parça əldə edilir.
Kövrəklərin geniş tərəfinə, qıyılmış şüyüd və rəndə ağ pendir qarışığından uzunlamasına kifayət qədər qon/qoyular.
Pendirli tərəfindən başlayaraq sarılıb rulo edilir, sonra öz ətrafında çevirilərək gül şəkli verilər.
Bütün Piroqlar eyni şəkildə hazırlanar, uc qisimləri alt tərəfə gələcək şəkildə kənarlı bir nimçəyə düzülər.
Piroqların üzərinə 1 litr su gəzdirilər, 1 saat suyun içində gözlədilər.
Müddət sonunda piroqlar sıxılaraq suyun içindən alınar, bol yağlanılmış soba nimçəsinə düzülər.
Şipşak piroqların üzərlərinə fırçayla zeytunyağı sürülər, kökə otu səpilər.
Nimçə əvvəldən isidilmiş 195 dərəcə sobaya verilər, açıq çəhrayı rəng alanaqədər bişirilər. Bir az soyuyunca ikram edilir.

Not: Şipşaq piroğun təbii rəngi açıq çəhrayıdır, daha çox qızarması üçün sobada tutulsa quruyar.